

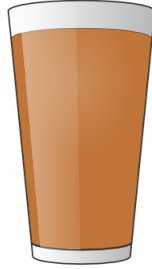
### 39. Samuel Adams Boston

#### Lager Klon

Menge	22	Liter	Braudatum	28.12.2016
Stammwürze	13.6	°P	Abfülldatum	17.01.2017
Alkoholgehalt	5.5	%Vol	Angepeiltes	15.02.2017
Bittere	30	IBU	Reifezeitende	
Farbe	22.8	EBC		
CO2 Gehalt	5	g/Liter		
scheinbarer Endvergärungsgrad	69.1	%		
effektive Sudhausausbeute	58.8	%		
Brauanlage	Meine Brauanlage 20L			



Pilsener Malz	4.709	Kg	88	%	4	EBC
CARAMÜNCH III®	0.375	Kg	7	%	150	EBC
Cara Pils	0.268	Kg	5	%	25	EBC
Gesamt	5.351	Kg				



Tettnanger (Pellets) 2.3 % Alpha	98.25	g	80	min
Hallertauer mittelfrüh (Pellets) 3 % Alpha	13.1	g	15	min
Tettnanger (Pellets) 2.3 % Alpha	19.65	g	5	min
Hallertauer mittelfrüh	44	g	Gärung	

Zugegeben am 16.01.2017  
Entnommen am 17.01.2017 (Tage: 1)  
Stopfen mit 40g. für 5 Tage bei Gärung



Hauptguss	18.73	Liter
Milchsäure (80%)	13.74	ml
Nachguss	18.35	Liter
Milchsäure (80%)	13.46	ml
Gesamt	37.08	Liter



Saflager W-34/70  
Anzahl Einheiten: 2 zu 11g



Schaumverstärker	22	g	Gärung
Irish Moos	4.4	g	Kochen (15min)

Kein Schaumverstärker genommen.  
Hefe aus 3. Führung, EVG zu niedrig!

#### Maischen:

Einmaischen bei	60	°C
Eiweißrast (57°) bei	57	°C 10 min
Kombirast (66°-69°) bei	67	°C 60 min
Abmaischen (78°) bei	78	°C 10 min